Heißluftofen AT 120
mit Grill und Beschwadung

A120.788

D/A/CH * **Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!** — Seite 2 bis 16

Convection oven AT120 with grill and steam cooking functionality — from page 17 to 30

GB/UK **Keep this instruction manual ready to hand at the product!**

Four à convection AT120 avec fonction grillade et cuisson à la vapeur — de page 31 à page 44

F/B/CH **Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!**

V2/0908

1. Allgemeines **3**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 3
1.2 Symbolerklärung 3
1.3 Haftung und Gewährleistung 3-4
1.4 Urheberschutz 4
1.5 Konformitätserklärung 4

2. Sicherheit **4**
2.1 Allgemeines 4-5
2.2 Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes 5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5-6

3. Transport, Verpackung und Bedienung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6-7

4. Technische Daten **7**
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Bedienblende 7

5. Installation und Bedienung **8**
5.1 Sicherheitshinweise 8
5.2 Aufstellen und Anschließen 8-9
5.3 Bedienungsanweisungen 9-12
5.4 Garmethoden 12-14

6. Reinigung und Wartung **15**
6.1 Sicherheitshinweise 15
6.2 Reinigung 15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

7. Fehlerbehebung **15-16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.
Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.
Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen unbedingt fernhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist für folgende Zwecke bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen;

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;

- das Aufbewahren von brennbarer Gegenstände;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt auch die korrekte Einhaltung der Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungsanleitungen.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.

- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

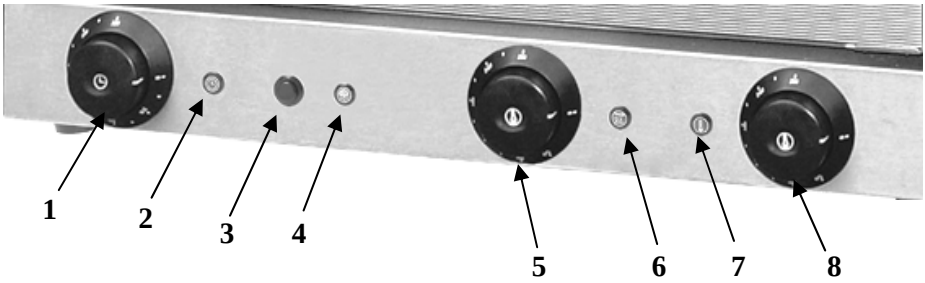
4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	**Heißluftofen AT 120 mit Grill und Beschwadung**
Artikel-Nr.:	**A120.788**
Ausführung innen:	Edelstahl
Temperaturbereich:	0° bis 300° C
Anschlusswert:	230 V 50 Hz 2,67 kW
Abmessungen:	B 595 x T 620 x H 575 mm
Einschubmaße:	4 x B 437 x T 315 mm
Zeiteinstellung:	0 – 120 Min.
Grillleistung:	2,0 kW
Festwasseranschluss:	3/4 Zoll
Gewicht:	39 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Bedienblende



1. Haupt- u. Zeitdrehregler (0 – 120 Minuten)
2. Kontrollleuchte für Zeiteinstellung
3. Beschwadungsknopf
4. Kontrollleuchte für Beschwadungsvorgang
5. Temperaturdrehregler (0° - 300° C) für Grillfunktion.
6. Kontrollleuchte für Grillfunktion
7. Kontrollleuchte Heißluftfunktion
8. Temperaturdrehregler (0° - 300° C) für Heißluftfunktion

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an geerdeten Einzelsteckdosen betrieben werden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, diese Flächen nicht berühren.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

ACHTUNG!

<u>Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchzuführen</u>!

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.
- Montieren Sie die beiliegenden Plastikfüße am Gerät und stellen Sie die Höhe durch Ein- bzw. Ausschrauben der Füße ein. Gerät nicht ohne die Plastikfüße betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.

- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet.

5.3 Bedienungsanweisungen

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal bedient werden.

- ❖ Reinigen Sie vor der ersten Benutzung des Gerätes die Metallteile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- ❖ Heizen Sie das Gerät nun für ca. 2 Stunden auf der Höchsttemperatur auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herrühren, zu beseitigen.
- ❖ Durch Drehung des Haupt-/Zeitschalters werden die Innenbeleuchtung und die Lüftermotoren eingeschaltet. Sobald der Zeitschalter betätigt wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf.
- ❖ Durch Drehung des Temperaturschalters wird die gewünschte Temperatur eingestellt.
- ❖ Nach Ablauf der Zeiteinstellung erfolgt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich aus.

Regeln für den Garvorgang

Garvorgang im Backofen mit Umluftbetrieb

HINWEIS!

Heizen Sie den Backofen vor jeder Benutzung gut auf, um auf diese Weise einen gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation von Heißluft im Inneren der Backofenmuffel. Diese ermöglicht einen gleichmäßigen Garvorgang aufgrund der homogenen Temperaturverteilung.

Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

Gar-/Backvorgang Grill mit Leistungs-Einstellung

Der Grillvorgang erfolgt mit Hilfe der Wärmeausstrahlung eines glühenden elektrischen Heizelementes. Die durch die Infrarotstrahlen erzeugte Temperatur ist sehr hoch und die Wärmeabgabe erfolgt nur in einer Richtung von oben nach unten, und ermöglicht auf diese Weise ein sofortiges Bräunen der Oberfläche.

Verwendung des Grillheizelements

HINWEIS!

Grillfunktion kann nur separat betrieben werden. Die Heißluft-Funktion stoppen, da diese beiden Funktionen nicht gleichzeitig ausgeführt werden können!

Die Leistung des Grillheizelements kann von einer minimalen Einstellung auf eine maximale Einstellung reguliert werden, um nach Belieben ein braunes bzw. ein goldgelbes Anbacken der Speisen zu erzielen.

Die Verwendung des Grills kann bei geschlossener Backofentür erfolgen, um ein Austreten von Gerüchen und Rauch zu vermeiden. Wenn man das Grill-Heizelement einige Minuten vorheizt, nimmt es eine rote Farbe an.

Schieben Sie nun den Bratrost mit den sich darauf befindlichen Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse), die etwas mit Öl bestrichen wurden, auf die geeignete Einschubposition, die normalerweise dem Grill-Heizelement am nächsten ist, in den Backofen.

Schieben Sie unter den Bratrost eine Fettauffangschale ein.

Halten Sie den Gar-/Backvorgang ständig unter Beobachtung, da die Wärmeausstrahlung sehr groß ist, und das Gar-/Backgut kann leicht verbrennen.

Öffnen Sie, nachdem die Oberseite der Speisen angebräunt ist, die Backofentür, ziehen Sie den Bratrost heraus, wenden Sie das Gar-/Backgut und schieben Sie es noch einmal in den Backofen, um es auch auf der anderen Seite zu garen.

Das Grill-Heizelelement kann auch verwendet werden, um Speisen nach dem normalen Gar-/Backvorgang zu gratinieren bzw. goldgelb zu backen.

Veränderliche Größen beim Garvorgang

- **Temperatur**
- **Zeit**
- **Menge**
- **Beschwadung**

Temperatur

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen.

Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

Zeit

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, welche in den Backofen eingeschoben worden sind. Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Garzeiten und umgekehrt.

Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen keine vollständige Garung der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten hingegen führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

Menge

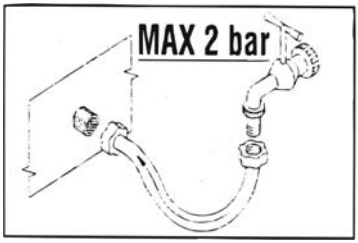
Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.

Beschwadung

Wasseranschluss an die Wasserversorgung

Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.

- Schließen Sie die Wasserzulaufrohre, welche sich an der Rückseite des Ofens befinden, mittels eines mechanischen Filters und eines Absperrhahns an die Wasserversorgung (Wasserleitung) an.
- Bevor Sie die Filter anschließen lassen Sie eine gewisse Menge Wasser durch die Leitung fließen, um diese von eventuellen eisenhaltigen Ablagerungen zu befreien.
- Die Wasserhärte sollte zwischen 0,5 und 5°F liegen, um die Bildung von Kalksteinablagerungen zu vermindern; der Wasserdruck sollte 0,5 – 2 bar betragen.
- Die Wassermenge, welche im Inneren des Ofens verdampft werden soll, muss mittels des Mikro-Absperrhahns, welcher an der Rückseite des Gerätes angebracht ist, reguliert werden.



- Regulieren Sie den Mikro-Hahn so, dass das Wasser nur tropfenweise auf den Lüfter eingespritzt wird. Eine zu große Wassermenge könnte zu einer zu großen Menge Kondenswasser führen, welche die Backkammer unter Wasser setzen würde.

Kondenswasserablauf

- Der Ablauf des Dampf-Kondenswassers befindet sich an der Rückseite des Ofens und muss mit einem starren oder flexiblen Leitungsrohr verbunden und dann zu einem offenen Ablauf geleitet werden. Der Durchmesser des Rohres darf nicht kleiner sein als der des Ablaufrohres, die Länge darf 1 m nicht überschreiten.
- Das Ablaufrohr muss mind. 20 cm unterhalb des Ablaufstutzen bleiben, um das Abfließen zu vereinfachen.
- Vermeiden Sie das Knicken der flexiblen Leitungen oder Krümmungen der metallischen Leitungen.

Beschwadung wird eingeleitet, in dem man kurz auf den Beschwadungsknopf drückt.

Das Wasser wird durch dieses Drücken stoßweise in den Backraum gespritzt.

Die Kontrollleuchte für Beschwadung leuchtet auf.

Solange man den Knopf betätigt, wird Wasser in den Backraum gespritzt.

HINWEIS!

Der Beschwadungsknopf braucht nur kurz gedrückt werden, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

Verwendung von Backformen /Backrost

Es ist empfehlenswert:

Backformen aus Aluminium für	Gebäck und nicht tiefgekühltes Brot zu verwenden.
Backformen aus Stahl für	Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln zu verwenden
Den Bratrost zum	Bräunen von Fleisch wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste, tiefgekühlte Pizza zu verwenden.

HINWEIS!

Halten Sie zwischen den Backformen einen Abstand von mindestens 4 cm ein, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.

5.4 Garmethoden

- **Erste Gänge**

Lasagne, Nudelauflauf, Canneloni sind bei einer Temperatur, die zwischen 185 – 190°C liegt, zu garen. Um ein goldgelbes Anbraten zu bewirken, ist die Temperatur am Ende des Garvorgangs auf 220 – 230°C zu erhöhen.

- **Braten**

Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm. Führen Sie den Garvorgang bei einer Temperatur von 180°C durch, um das Durchbraten des Fleisches zu gewährleisten. In der Endphase ist das Fleisch, um es auszutrocknen, für einige Minuten bei einer Temperatur von 240 – 250°C zu garen.

- **Bräunen von Fleisch**

Kotelett, Schnitzel, Würstchen, Hamburger
Schieben Sie den Bratrost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenen Gargut ein. Schieben Sie unter dem Bratrost ein Fettauffangblech ein. Bei 220 – 230°C garen. In der Endphase die Temperatur für einige Minuten auf 280°C erhöhen, damit die Speisen etwas angebräunt sind.

- **Roastbeef**

Bei einer Temperatur von 220°C garen.

- **Fisch**

Scholle, Dorsch, Seehecht bei einer Temperatur von 200°C garen.

- **Backofenkartoffeln**

Bei einer Temperatur von 170-180°C garen.

- **Gebäck**

Normal bei einer Temperatur von 180°C backen. Vermeiden Sie während des Backvorgangs ein Öffnen der Backofentür.

❖ **Brot**

Bei einer Temperatur von 200°C backen.

❖ **Garen von Tiefkühlprodukten**

Tiefgekühltes Brot auftauen lassen und bei einer Temperatur von 200°C backen. Vorgebackene, tiefgekühlte Pizza noch tiefgefroren in den Backofen schieben und bei 300°C für einige Minuten backen.

❖ **Brötchen/Toast**

Bei 220°C aufwärmen.

❖ **Aufwärmen von Speisen**

Die Speisen bei ca. 150°C aufbereiten.

❖ **Auftauen von Speisen**

Bei 80°C auftauen.

Koch-/Backtabelle

Gargut		**Temperatur in °C**	**Garzeit in Min. ca.**
Gebäck	Torten	135 – 160	je nach Gewicht
	Biskuit	160 – 175	25 – 35
	Kleine Kuchen	175	15 – 20
Torten m. Hefe/Backpulver	Kirschtorte	175	
	Obstkuchen	220	
	Blätterteigkuchen	210	
	Mürbeteigkuchen	200 – 225	
	Kuchen	175	40-50
Feingebäck	Baiser	100	100 – 130
	Kekse	175	15 – 20
	Mürbeteigkekse	150 – 175	5
	Obstkuchen	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Brot-/Butterauflauf	175 – 190	45
	Eiercreme	165	45
	Obstpudding	160	45
Erste Gänge	Gefüllte Canneloni	190	20
	Eierauflauf	185	25
	Lasagne	190	27
	Maccaroniauflauf	190	40

Fleisch	**Truthahn gut gebräunt** *bis zur Erreichung der letzten 30 Garminuten	160 – 175	
	**während der letzten 30 Garminuten	175 – 200	30 Min. per kg
	Lamm rosa		
	Keule1,5 – 2 kg	175	50 Min per kg
	Lammbraten	175	30 Min per kg
	Lammschulter	175	50 Min per kg
	Schwein gut durchgebraten		
	Keule von mehr als 2 kg	175	50 Min per kg
	Lende und Schulter	175	60 Min per kg
	Rind medium		
	Lendenrollbraten 2 kg	175	30 Min. per kg
	Rostbraten	175	30 Min. per kg
	Filet	175 – 200	20 Min. per kg
	Huhn 2 kg goldgelb gebacken u. geschmort	175	50 Min. per kg
	Ente 2 kg mit Saft, nicht trocken	180	60 Min. per kg
	Fasan	175	60 Min.
Wild	Wildhase 2 kg	175	60 – 90 Min.
	Hirsch	170 – 200	90 Min.
	Fasan	175 – 200	35 – 90 Min.
Schnelle Braten	Bratwürste (mager)	225	10 – 15 Min.
	Rostbraten	225	15 – 30 Min.
	Leber	250	10 – 15 Min.
	Lendenbraten	250	15 – 30 Min.
	Hühnchenbrüstchen	200	30 Min.
Beilagen	Bratkartoffeln, knusprig	175	60 Min.
	Schmorkartoffeln richtig durchgekocht, m. Saft	150 – 175	30 Min. per kg
Fisch	Filets (klein)	200	15 – 20 Min.
	Fisch 1 ½ kg	200	30 – 40 Min.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie den Geräteinnenraum am Ende des Arbeitstages unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern oder Tupfern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Spülmittel und Wasser reichen absolut aus, um die Oberfläche des Gerätes zu reinigen.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Fehlerbehebung

MÖGLICHE STÖRUNGEN:

1. Austausch der Lampe zur Innenbeleuchtung

- ❖ Gerät von der Stromversorgung trennen und Innenraum auskühlen lassen.
- ❖ Blech und Rost herausnehmen.
- ❖ Glühlampe herausschrauben und durch eine Glühlampe, die über dieselben technischen Eigenschaften (230V, 0.06A, 15W) verfügt ersetzen.

2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und trotzdem nicht funktioniert, prüfen Sie bitte, ob der Überhitzungsschutz geschaltet hat. (Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher bei 330°C schaltet. Dieser befindet sich an der Rückseite des Gerätes).

3. AUSSERBETRIEBNAHME IM STÖRFALL

- ❖ Schalten Sie das Gerät im Störfall ab.
- ❖ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ❖ Wenden Sie sich an den Kundendienst oder Händler

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)